

かき濃縮だし 500ml 入



※写真はイメージです

味のブラッシュアップと
旨みの底上げをお手軽に！

味作りの邪魔をしない
素材そのものの風味を濃縮！

未開封常温保管可

500ml入り個包装

素材に近い味わい



牡蠣の豊かな味わいを手軽に

お店の味作りを邪魔しないよう、余計な味付けはせず(保存性担保のため塩分約18%を含む)、かき特有のアクセントのある旨味と味わいをしっかりと凝縮しました。ラーメン、和食・うどんや洋食の隠し味など、スープの味わいに奥行きと広がりを与えてくれます。

使用例 (ラーメンの場合)

ラーメンのたれ(かえし)とかき濃縮だしを合わせるだけ。手間なく簡単に味作りが可能です。

①味のブラッシュアップ・旨みの底上げの場合

既存のラーメンだれ9~9.5 : かき濃縮だし1~0.5の割合で合わせて下さい。深みと奥行きが増し、旨味感がアップします

②牡蠣の風味を際立たせる場合

既存のラーメンだれ6~7.5 : かき濃縮だし4~2.5の割合で合わせて下さい。牡蠣の風味とアクセントでグッと味が引き締まりグレードアップします



原材料名:かき 原産国名:中国 賞味期限:製造後12か月(未開封) 保存方法:未開封時は高温多湿、直射日光を避け、常温保存。開封後は冷蔵に保管し、お早めにお使いください。

500ml×12 Brix:35.0±1.0% 塩分:18.0±2.0%

生牡蠣を料理酒で炒り煮したものミンチにして、かき濃縮だしで軽く味付けした「牡蠣ペースト」もオススメです。生牡蠣の風味がより引き立つので、和え麺やラーメンの味変用に最適です。



鰹節問屋  マルサヤ

〒143-0013 東京都大田区大森南1-9-7

TEL : 03-3742-2266

ご注文Mail : order@katuobusi.com